SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Sandwichtoaster (D)
Instructions for use	Sandwich Toaster (GB)
Mode d'emploi	Gaufrier croque-monsieur (F)
Gebruiksaanwijzing	Sandwich Toaster (NL)
Instrucciones de uso	Sandwichera-Tostadora (E)
Manuale d'uso	Toaster per panini – sandwich (I)
Brugsanvisning	Sandwich-Toaster (DK)
Bruksanvisning	Smörgåsgrill / Våffeljärn (S)
Käyttöohje	Voileipägrilli (FIN)
Instrukcja obsługi	Opiekacz do grzanek (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Τοστιέρα για σάντουιτς (GR)
Руководство по эксплуатации	Тостер для сэндвичей (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.


1
2
SEVERIN
10
3
9
4
5
6a
6b
6c
8
7



Sandwichtoaster

Liebe Kundin, lieber Kunde,
jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Betriebskontrolllampe
2. Kontrolllampe
3. Typenschild (unter dem Gerät)
4. Gerätegriff
5. Verriegelung
6. auswechselbare antihaftbeschichtete Platten
   a. Sandwichplatte
   b. Brüsseler-Waffelplatte
   c. Grillplatte
7. Entriegelungstaste
8. Unteres Gehäuseteil
9. Oberes Gehäuseteil
10. Anschlussleitung

Sicherheitshinweise
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Platten aufheizen.
- **Achtung!** Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß, Verbrennungsgefahr! Achten Sie auch auf evtl. austretenden Dampf. Das Gerät nur an den Griffen berühren.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse und die Anschlussleitung nicht beschädigt wird.
- Das Gerät frei auf eine wärmebeständige spritzunempfindiche Unterlage stellen.
- Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht und nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Schränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen

von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Erste Inbetriebnahme

– Lassen Sie das Gerät mit geschlossenen Gehäusehälften ca. 10 Minuten aufheizen. Dadurch kann der Eigengeruch des Gerätes abklingen. Für ausreichende Lüftung sorgen.
– Anschließend das Gerät, wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben, reinigen.

Platten wechseln

● Bevor Sie die Platten wechseln, muss das Gerät abgekühlt sein.
– Zum Wechseln der Platten das Gerät aufklappen.
– Entriegelungstaste gedrückt halten und Platte in Richtung des Gerätegriffes anheben. Die Entriegelungstaste kann nun losgelassen und die Platte ganz entnommen werden.
– In umgekehrter Reihenfolge kann eine andere Platte wieder eingesetzt werden.
● Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Platte richtig eingesetzt und verriegelt wurde.

Bedienung

– Gewünschte Platte einsetzen.
– Netzstecker in die Steckdose stecken. Die Betriebskontrolllampe leuchtet.
– Sobald die Kontrolllampe leuchtet, ist die optimale Temperatur erreicht und das Gerät ist betriebsbereit.
– Das Gerät öffnen.
– Das vorbereitete Gut in die untere Gehäusehälfte legen und die obere Gehäusehälfte zuklappen.
● Verriegelung nur bei Sandwichzubereitung betätigen. Dazu die obere Gehäusehälfte nach unten drücken und Verriegelung schließen.
– Wir empfehlen folgende Garzeiten:
  - bei Sandwichs ca. 3-5 Minuten,
  - bei Waffeln ca. 5-8 Minuten.
  Hinweis: Die Garzeit bei Waffeln kann sich je nach Rezeptur, Beschaffenheit und Temperatur des Waffelteiges verändern.
– Gerät öffnen und Gut entnehmen. Verwenden Sie hierzu keine spitzen Gegenstände, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.
– Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Reinigung und Pflege

● Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Gehäusehälften abkühlen lassen.
● Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
● Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
– Die Außenseite des Gerätes nur mit einem angefeuchtetem Tuch reinigen.
– Die beschichteten Platten können zur besseren Reinigung entnommen und im Spülwasser gereinigt werden.

Rezepte

Sandwich

Praktische Hinweise zum guten Gelingen der Sandwichs:
– Ein Sandwich besteht aus zwei Toastscheiben mit dazwischen liegenden Beilagen.
– Es eignen sich alle üblichen Sorten von Toastscheiben.
– Bei Verwendung von Weißbrot sollte dieses ca. 1 Tag alt sein.
  Bitte die Rinde entfernen.

- Die als Belag zu verwendenden Scheiben (Käse, Schinken etc.) in Toastscheibengroße Stücke schneiden.
- Streichen Sie die Toastscheiben vor dem Backen außen leicht mit Butter ein. Die Butter dient der Bräunung und erleichtert das Entnehmen der fertigen Sandwichs.

1. Schinken-Käsesandwich

Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, Butter, 4 Scheiben magerer gekochter Schinken, 2 Scheiben Holländer Käse, Paprika
Zubereitung:
Toastscheiben außen mit Butter bestreichen, mit Schinken belegen, 2 Scheiben Käse auflegen und mit Paprika bestreuen, die beiden anderen Schinken- und Toastscheiben darüberlegen, warm servieren.

2. Käsesandwich

Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 65g Butter, 125g Käse gerieben, Butter, 2 Eigelb, Salz, Paprika, Petersilie fein gehackt.
Zubereitung:
Toastbrot außen mit Butter bestreichen, Käsecreme draufgeben, die restlichen zwei Toastscheiben darüberlegen.
Zubereitung Käsecreme:
65g Butter verrühren, geriebene Käse und Eigelb hinzufügen, mit Salz, Paprika und Petersilie abschmecken.

3. Fischsandwich

Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, Butter, 1 Dose Thunfisch, 4 Scheiben Käse, 6-8 gefüllte Oliven (in Scheiben geschnitten).
Zubereitung:
Toastbrot außen mit Butter bestreichen, zwei Scheiben Käse auflegen, mit Thunfisch und Olivenscheiben belegen, die beiden anderen Käsescheiben auflegen und die Toastscheiben darüberlegen. Warm servieren.

Waffeln

Biskuitwaffeln

Zutaten:
5 Eigelb, 5 Eßl. heißes Wasser, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 150g Mehl, 1/2 Teel. Backpulver, 5 Eiweiß steifgeschlagen, 1 Eßl. Rum.
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Eigelb, Wasser, Zucker und Zitronenschale so lange schaumig schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Rum hinzufügen, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Feine Nusswaffeln

Zutaten:
200g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 75g Wal- oder Haselnusskerne gerieben, 1 Eßl. Rum,
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Fett, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier, dann mit Backpulver gemischtes Mehl unterrühren. Zuletzt die Nüsse und den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Mit Puderzucker bestreut warm oder kalt servieren.

- Bei der Teigzubereitung auf gleiche Temperatur der Zutaten achten. Der Teig schwitzt beim Backen etwas aus. Aber die Waffeln sind bei sorgfältiger Zubereitung sehr zart und mürbe.

Sandwaffeln

Zutaten:
200g Margarine oder Butter, 100g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 200g Mehl, 1/2 Teel. Backpulver, 1 Eßl. Rum.
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:

Fett, Zucker und Zitronenschale gut sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen und gut unterrühren. Mit Backpulver gemischtes Mehl löffelweise hinzugeben, zuletzt den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



Sandwich Toaster

Dear Customer,
Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Main indicator light
2. Temperature indicator light
3. Rating label (on underside of unit)
4. Handle
5. Locking latch
6. Interchangeable non-stick cooking plates
   a. Sandwich plate
   b. Plate for Brussel wafers
   c. Grill plate
7. Release button
8. Lower housing element
9. Upper housing element
10. Power cord with plug

Important safety instructions
- Before the appliance is used, the main unit as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not heat up the appliance without any cooking plates fitted.
- **Warning**: the appliance gets very hot during operation. Take care not to touch the hot parts; use the handles only. Beware of the danger of scalding from any steam emitted.
- **Always remove the plug from the wall socket after use, and also**
  - **in case of any malfunction,**
  - **before cleaning the appliance.**
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
- Do not let the power cord hang free.
- To prevent damage to the housing and the power cord, do not place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- Always place the appliance on a heat-resistant work surface impervious to splashes and stains with sufficient surrounding space.
- Do not allow the appliance to operate without supervision, and do not place it underneath curtains, wall-cupboards or near any combustible materials.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to

one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

First use

– Let the appliance heat up for about 10 minutes with the cooking plates closed. This will remove the smell typically encountered when first switching on a sandwich toaster. Please ensure sufficient ventilation.
– Clean the appliance afterwards as described in ***Cleaning and Care***.

Changing the cooking plates

● Always allow sufficient time for the unit to cool down before any plates are changed.
– To change the plates, open the appliance.
– While pressing the release button, lift up the plate towards the handle. The release button can now be released and the plate can be taken out.
– The new plate is inserted by following the same steps in reverse order.
● Before the appliance is switched on, ensure that the new plate is correctly inserted and locked into place.

Operation

– Fit the desired cooking plate to the appliance.
– Insert the plug into a suitable wall outlet. The main indicator light switches on.
– Once the operating temperature has been reached, the temperature indicator light switches on and the appliance is ready for use.
– Open the appliance.
– Place the prepared food or sandwiches onto the lower housing element and close the upper housing element.
● The locking latch is used only when making sandwiches. Press down on the upper housing element and engage the locking latch.
– We recommend the following cooking times:
  - approx. 3-5 minutes for sandwiches,
  - approx. 5-8 minutes for wafers.

  Note: Depending on the recipe, and the texture and temperature of the dough, the cooking times for waffles may vary.
– Open the appliance and take out the food. In order to prevent the non-stick cooking plates from being damaged, do not use sharp or pointed objects while placing or removing food.
– Always remove the plug from the wall socket after use.

Cleaning and care

● Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
● To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
● Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
– The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
– For easy cleaning, the non-stick coated plates can be removed and cleaned using hot water and a mild detergent.

Recipes

Sandwiches

Practical hints
– A sandwich consists of two slices of sandwich bread with a filling in between.
– All common types of sandwich-bread can be used.
– White bread should preferably be one day old when it is used for making sandwiches. Cut off the crust, if any.
– The slices used for the filling (cheese, ham, etc.) should be cut to match the sandwich shape.
– Before toasting, always lightly butter the outside of the bread and place the slices with the buttered side against the

cooking plates. The butter helps the browning process and makes it easier to remove the toast from the cooking plates.

1. Ham and cheese sandwich

Ingredients:

4 slices of sandwich-bread, butter, 4 slices lean cooked ham, 2 slices Dutch cheese, paprika powder.

Preparation:

Butter the outside of each slice of bread, put one slice of ham and one slice of cheese on to each slice, season with paprika and then cover with the two remaining slices of ham and bread. Serve hot.

2. Cheese sandwich

Ingredients:

4 slices sandwich-bread, 65g (2 1/4 oz.) butter, 125g (5 oz.) grated cheese, butter, 2 egg yolks, salt, paprika powder, finely chopped parsley.

Preparation:

Butter the outside of each slice of bread, add the cheese cream and cover with the two remaining slices of ham and bread.

Preparing the cheese cream:

Cream the 65g of butter and add the grated cheese and egg yolks. Season with salt, paprika and parsley to taste.

3. Fish sandwich

Ingredients:

4 slices sandwich-bread, butter, 1 tin of tuna, 4 slices cheese, 6-8 stuffed olives (sliced).

Preparation:

Butter the outside of each slice of bread, add 2 slices of cheese, the tuna and sliced olives, cover with the two remaining slices of bread. Serve hot.

Waffles

Biscuit Waffles

Ingredients:

5 egg yolks, 5 tbsp. hot water, 100 g (3 1/2 oz) sugar, grated rind of lemon, 150 g (5 1/2 oz) flour, 1/2 tsp. baking powder, 5 egg whites, whisked, 1 tbsp. rum, icing sugar

Preparation:

Beat the egg yolks, water, sugar and lemon rind until the mark of a knife in the surface does not disappear. Stir in the flour sifted with baking powder and the rum, and finally gently fold in the whisked egg whites.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with icing sugar and serve them warm.

Exquisite Nut Waffles

Ingredients:

200 g (7 oz) margarine or butter, 75 g (2 1/2 oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 3 eggs, 150 g (5 1/2 oz) flour, 1 tsp. baking powder, 75 g (2 1/2 oz) walnuts or hazelnuts, ground, 1 tbsp. rum, icing sugar

Preparation:

Whisk fat, sugar and vanilla sugar. Add eggs and then flour sifted with baking powder. Finally stir in the nuts and rum.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

- Make sure that all ingredients have the same temperature. The dough may "sweat" a little, but the waffles are very tender and crispy if carefully prepared.

Sand Waffles

Ingredients:

200 g (7 oz) margarine or butter, 100 g (3 1/2 oz) sugar, grated rind of 1 lemon, 4 eggs, 200 g (7 oz) flour, 1/2 tsp. baking powder, 1 tbsp. rum, icing sugar

Preparation:

Cream fat, sugar and lemon rind. Add the eggs one after another and mix well. Gently fold in the flour sifted with baking powder in small portions, and finally stir in the rum.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.



Gaufrier croque-monsieur

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser l'appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions suivantes.

Branchement au secteur
Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives au marquage CE.

Familiarisez-vous avec votre appareil
1 Témoin lumineux d'alimentation
2. Témoin lumineux de température
3. Fiche signalétique (sur le dessous de l'appareil)
4. Poignée
5. Verrou
6. Plaques de cuisson interchangeables à revêtement anti-adhésif
   a. Plaque à sandwich
   b. Plaque à gaufres de Bruxelles
   c. Plaque-gril
7. Bouton de libération
8. Élément du boîtier inférieur
9. Élément du boîtier supérieur
10. Cordon d'alimentation avec fiche

Importantes consignes de sécurité
- Avant d'utiliser l'appareil, l'appareil principal ainsi que tout accessoire installé doivent être soigneusement vérifiés pour détecter tout dommage éventuel. Si l'appareil, par exemple, est tombé sur une surface dure, il ne doit plus être utilisé : même d'invisibles dommages peuvent avoir des effets nocifs sur la sécurité opérationnelle de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites pas chauffer l'appareil sans plaques de cuisson.
- **Attention**: Lors du fonctionnement, l'appareil dégage une forte chaleur. Faites attention de ne pas toucher les parties chaudes, utilisez uniquement les poignées. Faites attention aux risques de brûlures.
- **Arrêtez l'appareil et débranchez toujours la fiche de la prise murale après utilisation, ainsi que**
  - **en cas de mauvais fonctionnement**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie chaude de l'appareil.
- Ne tirez jamais le cordon quand vous enlevez la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Pour éviter d'endommager le boîtier et le cordon d'alimentation, abstenez-vous de placer ou d'utiliser l'appareil sur ou à proximité de toute surface chaude (telle qu'une plaque de cuisinière) ou flamme nue.
- Veillez à toujours placer l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures en prévoyant suffisamment d'espace autour.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction et abstenez-vous de l'installer sous un rideau, un placard ou à proximité de toute substance combustible.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dûs à une mauvaise utilisation ou si on ne se conforme pas à ces consignes.

- Cet appareil est destiné à un usage ménager et ne doit pas servir à un usage professionnel.
- En conformité avec les règles de sécurité et afin d'éviter un danger, les réparations d'appareils électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié, y compris le remplacement du cordon d'alimentation. Si une réparation est nécessaire, veuillez envoyer votre appareil à l'un de nos services après-vente. Leurs adresses sont répertoriées à la fin de ce mode d'emploi.

Première utilisation

– Laisser l'appareil chauffer pendant 10 minutes environ, avec les plaques de cuisson fermées. Ceci aura pour effet d'éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage au moment d'allumer tout gaufrier croque-monsieur. Veillez à prévoir une aération suffisante.
– Nettoyez ensuite le gaufrier croque-monsieur en vous reportant au paragraphe ***Entretien et nettoyage***

Remplacement des plaques de cuisson

- Laissez toujours à l'appareil le temps de refroidir avant de remplacer toute plaque.

– Pour remplacer les plaques, ouvrez l'appareil.
– Tout en appuyant sur le bouton de libération, soulevez la plaque vers la poignée. Vous pourrez maintenant lâcher le bouton de libération et retirer la plaque.
– La nouvelle plaque sera insérée en suivant les mêmes étapes, mais dans l'ordre inverse.

- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la nouvelle plaque est correctement insérée et bien verrouillée à sa place.

Fonctionnement

– Installez la plaque de cuisson requise dans l'appareil.
– Branchez la fiche sur une prise murale appropriée. Le témoin lumineux d'alimentation s'allumera.
– Une fois atteinte la température de fonctionnement, le témoin lumineux de température s'allumera et l'appareil sera prêt pour l'utilisation.
– Ouvrez l'appareil.
– Placez les aliments ou sandwichs préparés sur l'élément du boîtier inférieur et fermez l'élément du boîtier supérieur.

- Le verrou sera exclusivement utilisé pour la cuisson des sandwichs. Enfoncez l'élément du boîtier supérieur et enclenchez le verrou.

– Nous recommandons les temps de cuisson suivants:
  - environ 3-5 minutes pour les sandwichs,
  - environ 5-8 minutes pour les gaufres.

  Remarque : Les temps de cuisson des gaufres peuvent varier en fonction de la recette, et de la texture et la température de la pâte.
– Ouvrez l'appareil et ôtez-en votre préparation. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour enlever les sandwichs, ceci afin de protéger les plaques à revêtement anti-adhésif de toute détérioration.
– Après chaque utilisation débranchez la fiche de la prise de courant.

Entretien et nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil ouvert.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucune solution abrasive ou produit d'entretien concentré, ni aucun objet aigu ou pointu.

– La surface externe de l'appareil pourra être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide, non pelucheux.
– Pour en faciliter le nettoyage, les plaques à revêtement anti-adhésif pourront être ôtées et lavées à l'eau chaude

additionnée d'un détergent doux.

Recettes

Sandwich

Conseils pratiques

- Un sandwich se fait avec deux tranches de pain et des ingrédients entre celles-ci pour garnir.
- Toutes sortes de pain pour sandwich peuvent être utilisées.
- Si vous utilisez du pain de mie, celui-ci doit de préférence être du jour précédent. Coupez la croûte.
- Veiller à ce que les tranches (de jambon, de fromage etc.) utilisées pour garnir le sandwich aient la même taille que les tranches de pain.
- Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures et les poser dans l'appareil avec la face beurrée sur les plaques de cuisson. Le beurre permet de dorer le pain et facilite le retrait du pain des plaques de cuisson.

1. Sandwich au jambon et au fromage

Ingrédients:

4 tranches de pain, beurre, 4 tranches de jambon blanc maigre, 2 tranches de fromage, paprika.

Préparation:

Beurrer les faces extérieures de chaque tranche de pain, mettre une tranche de jambon et une de fromage sur les deux sandwichs, saupoudrer de paprika et poser par dessus les deux tranches de jambon puis recouvrir avec les deux tranches de pain restantes. Servir chaud.

2. Sandwich au fromage

Ingrédients:

4 tranches de pain, 65 gr de beurre, 125 gr de fromage râpé, 2 jaunes d'oeufs, sel, paprika, et persil haché.

Préparation:

Beurrer les faces extérieures de chaque tranche de pain, tartiner la pâte de fromage et recouvrir avec les tranches de pain restantes.

Préparation de la pâte de fromage:

Mélanger les 65 gr de beurre avec les jaunes d'oeufs et le fromage râpé. Assaisonner avec du sel, paprika et persil haché.

3. Sandwich au thon

Ingrédients:

4 tranches de pain, beurre, 1 boîte de thon, 4 tranches de fromage, 6-8 olives (tranchées).

Préparation:

Beurrer les faces extérieures de chaque tranche de pain, ajouter 2 tranches de fromage, le thon et les olives tranchées, poser par dessus les deux tranches de fromage puis recouvrir avec les deux tranches de pain restantes.

Servir chaud.

Gaufres

Gaufres biscuits

Ingrédients:

5 jaunes d'oeufs, 5 cuillers à soupe d'eau chaude, 100 gr de sucre, zeste de citron râpé, 150 gr de farine, 1/2 cuiller à café de levure, 5 blancs d'oeufs montés en neige, 1 cuiller à café de rhum, sucre glace

Préparation:

Mélanger les jaunes d'oeufs, l'eau, le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Ajouter la farine, la levure et le rhum, et ensuite mélanger délicatement les blancs montés en neige.

Faire cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrer les gaufres avec du sucre glace et servir chaud.

Excellentes gaufres aux noisettes

Ingrédients:

200 gr de margarine ou beurre, 75 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 3 oeufs, 150 gr de farine, 1/2 cuiller à café de levure, 75 gr de noix ou noisettes concassées, 1 cuiller à café de rhum, sucre glace

Préparation:

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les oeufs et la farine tamisée avec la levure.
Ensuite ajouter les noisettes et le rhum.
Faire cuire la pâte immédiatement.
Saupoudrer les gaufres cuites avec du sucre glace. Servir chaud ou froid.

- Les ingrédients doivent être tous à la même température. Il se peut que la pâte transpire un peu, mais les gaufres sont tendres et croustillantes si elles sont préparées avec attention.

Gaufres sablées:
Ingrédients:
200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, zeste d'un citron, 4 oeufs, 200 gr de farine, 1/2 cuiller à café de levure, 1 cuiller à soupe de rhum, sucre glace
Préparation:
Mélanger le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajouter les oeufs un par un et bien mélanger. Ajouter la farine tamisée et la levure progressivement, et ensuite ajouter le rhum.
Faire cuire la pâte immédiatement.
Saupoudrer les gaufres cuites avec du sucre glace. Servir chaud ou froid.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie
Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

(NL) # Sandwich Toaster

Beste Klant
Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting
Deze sandwich-toaster mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geinstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1 Hoofd-verklikkerlampje
2. Temperatuur verklikkerlampje
3. Typeplaatje (aan de onderkant van de apparaat)
4. Hendel
5. Vergrendeling
6. Onderling uitwisselbare, non-stick gecoate kookplaten
   a. Sandwich-plaat
   b. Plaat voor brusselse wafels
   c. Grilplaat
7. Vrijgeefknop
8. Onder-behuizing
9. Boven-behuizing
10. Snoer met stekker

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet aanzetten als geen kookplaten zijn aangebracht.
- **Pas op:** het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak nooit de hete delen aan; gebruik alleen de handgrepen. Pas op voor verbrandings gevaar van afgegeven stoom.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer:**
  - het apparaat niet juist werkt en
  - tijdens het schoonmaken.
- Zorgdat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van de apparaat.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Om beschadiging aan de behuizing en de stroomkabel te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Plaats het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond die beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte.
- Het apparaat niet zonder supervisie bedienen, en niet onder gordijnen en wandkasten of dicht bij ontvlambare materialen plaatsen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden

gesteld voor eventuele schades.

- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Algemene aanwijzing

– Laat de sandwich-toaster zonder toast ca. 10 minuten gesloten opwarmen, zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie.

– Hierna de sandwich-toaster reinigen zoals beschreven in *Algemeen onderhoud en schoonmaken.*

Vervanging van de kookplaten

- Te allen tijde voldoende tijd toestaan om de eenheid te laten afkoelen voordat platen worden vervangen.

– Om platen te vervangen de eenheid geheel openen.

– Terwijl op de vrijgeefknop wordt gedrukt de plaat optillen in de richting van de hendel. De vrijgeefknop kan nu worden vrijgegeven en de plaat worden uitgehaald.

– De nieuwe plaats kan nu worden ingevoerd, en dezelfde stappen volgen in omgekeerde volgorde.

- Voordat het apparaat wordt aangeschakeld moet erop worden gelet of de nieuwe plaat correct is ingevoerd en op zijn plaats vergrendeld.

Bediening

– Breng de gewenste kookplaat op het apparaat aan.

– Steek de stekker in een ervoor bedoelde wandcontactdoos. Het hoofd-verklikkerlampje zal aanschakelen.

– Op het moment dat bedrijfstemperatuur is bereikt schakelt het temperatuur-verklikkerlampje aan en is het apparaat gereed voor gebruik.

– Open het apparaat.

– Plaats het voorbereide eten of de sandwiches in de onder-behuizing en sluit de boven-behuizing.

- De vergrendeling enkel gebruiken als sandwiches worden gemaakt. Druk op de boven-behuizing en sluit de vergrendeling.

– Wij bevelen de volgende kooktijden aan:
  - ong. 3-5 minuten voor sandwiches,
  - ong. 5-8 minutes voor wafels.

  Let op: Afhangend van het recept, de samenstelling en de temperatuur van het deeg, kunnen de kooktijden van wafels verschillen.

– Maak het apparaat open en haal het eten eruit. Om beschadiging aan de anti-aanbaklaag te voorkommen gebruik geen scherpe voorwerpen om de sandwiches van de toaster te verwijderen.

– Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Trek voor iedere reiniging eerst de stekker uit het stopcontact, en laat het apparaat afkoelen met beide toasterhelften open.
- Om electrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder
- Gebruik geen schuurmiddel, bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken.

– De buitenkant van het apparaat kan met een vochtige, pluisvrije doek worden schoongemaakt.

– Voor het gemakkelijk schoonmaken ervan kunnen de non-stick gecoate platen worden verwijderd en met warm water en een zacht reinigingsmiddel worden schoongemaakt.

Recepten

Sandwiches

Enkele tips

- Een sandwich bestaat normalerwijs uit twee sneetjes brood met daartussen beleg.
- Alle gebruikelijke broodsoorten zijn geschikt voor sandwiches.
- Wittebrood moet een dag oud zijn. Snij de korst eraf.
- Snij het beleg (kaas, ham enz) zodanig dat het op het brood past.
- Voor het bakken de sanwiches aan de buitenkant met boter besmeren en plaats de sandwiches met de geboterde kant op de bakplaat. De boter zorgt ervoor dat de sandwiches mooi bruin worden en maakt het gemakkelijker om ze te verwijderen van de bakplaat.

1. Ham/kaas sandwich

Ingredienten:

4 sneetjes brood, boter, 4 plakken magere gekookte ham, 2 plakken kaas, paprikapoeder.

Bereiding:

Brood aan een kant met boter besmeren, met ham en kaas beleggen en met paprika bestrooien, bedekken met tweede plak ham en tweede sneetje brood. Warm opdienen.

2. Kaassandwich

Ingredienten:

4 sneetjes brood, 65 gram boter, 125 gram geraspte kaas, 2 eidooiers, zout, paprikapoeder, gehakte peterselie.

Bereiding:

Brood aan een kant met boter besmeren, met kaascreme bestrijken en bedekken met het tweede sneetje brood. Toasten en warm serveren.

Bereiding kaascreme:

65 gram boter vermengen met kaas, eigeel, zout, paprika en peterselie.

3. Vissandwich

Ingredienten:

4 sneetjes brood, boter, 1 blik tonijn, 4 plakken kaas, 6-8 gevulde olijven (in plakjes gesneden).

Bereiding:

Brood aan een kant met boter besmeren, met twee plakken kaas beleggen, daarop tonijn en olijven leggen, bedekken met tweede plak kaas en tweede sneetje brood. Toasten en warm serveren.

Wafels

Beschuitwafels

Ingredienten:

5 eierdooiers, 5 eetlepels heet water, 100gr suiker, geraspte citroenschil, 150gr bloem, 1/2 theelepel bakpoeder, 5 eiwitten opgeklopt, 1 theelepel rum, poerdersuiker.

Bereiding:

Klop eigeel, water en citroenschil stijf totdat een indruk van een mespunt zichtbaar blijft. Roer in de bloem vermengt met de bakpoeder en de rum en meng er dan voorzichtig het opgeklopte eiwit doorheen. Bak het deeg onmiddelijk. Strooi de poedersuiker over de wafels. Serveer warm.

Fijne Nootwafels

Ingredienten:

200gr margarine of boter, 75gr suiker, 1 zakje vanillasuiker, 3 eieren, 150gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 75gr gemalen walnoten of hazelnoten, 1 eetlepel rum, poedersuiker.

Bereiding:

Meng boter, suiker en vanillasuiker. Voeg de eieren toe en dan de bloem gemengt met de bakpoeder. Laatst roer in de noten en de rum. Bak het deeg onmiddelijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

- Zorg dat alle ingredienten dezelfde temperatuur hebben.

  Het deeg kan wat zweten bij het bakken maar de wafels zullen zacht en knapperig

zijn wanneer op de juiste manier bereidt.

Zandwafels
Ingedienten:
200gr margarine of boter, 100gr suiker, geraspte schil van 1 citroen, 4 eieren, 200gr bloem, 1/2 eetlepel bakpoeder, 1 theelepel rum, poedersuiker.
Bereiding:
Meng de boter, suiker en citroenschil. Voeg de eieren 1 voor 1 toe en mix goed. Meng voorzichtig het mengsel van bloem en bakpoeder in kleine hoeveelheden en voeg hierna de rum toe. Bak het deeg onmiddelijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

Weggooien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring
Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Ⓔ Sandwichera-Tostadora

Estimado cliente
Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red
Debe conectar la sandwichera-tostadora solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción
1. Luz indicadora principal
2. Luz indicadora de temperatura
3. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
4. Asa
5. Cierre
6. Placas tostadoras intercambiables con recubrimiento anti-adherente
   a. Placa para sandwich
   b. Placa para barquillos de Bruselas
   c. Placa para grill
7. Botón de separación
8. Carcasa inferior
9. Carcasa superior
10. Cable de alimentación con clavija

Instrucciones importantes de seguridad
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No caliente el aparato sin haber colocado alguna de las placas tostadoras.
- **Atención**: Durante su funcionamiento, el aparato puede alcanzar temperaturas elevadas. No toque las partes calientes; utilice las asas solamente. Tenga cuidado con el vapor que desprende, podría quemarse.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
  - **si hay una avería y**
  - **durante la limpieza.**
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca debe tirar del cable de alimentación; hágalo siempre de la clavija misma.
- No deje el cable colgando.
- Para evitar desperfectos en la carcasa y el cable eléctrico, no coloque ni ponga en funcionamiento el aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo las placas de la cocina) o llamas.
- Ponga la unidad siempre sobre una encimera resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor.
- No ponga el aparato en funcionamiento sin supervisión, y no lo coloque debajo de cortinas, armarios empotrados ni cerca de materiales combustibles.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso

incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Antes del primer uso
- Caliente el aparato durante unos 10 minutos, con las placas tostadoras cerradas. Esto servirá para eliminar el característico olor a nuevo en la primera utilización de la sandwichera-tostadora. Mantenga la habitación bien ventilada durante este tiempo.
- Permita que el aparato se enfríe y límpielo a continuación. Consulte la parte ***Mantenimiento y Limpieza General.***

Cambiar las placas tostadoras
- Permita siempre que el aparato se enfríe durante suficiente tiempo antes de cambiar las placas.
- Para cambiar las placas, abra el aparato.
- A la vez que pulsa el botón de separación, levante la placa hacia el asa. Entonces puede dejar de pulsar el botón de separación y puede extraer la placa.
- La nueva placa se introduce siguiendo los mismos pasos en sentido inverso.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que la nueva placa esté correctamente introducida y encajada en su posición.

Funcionamiento
- Ajuste la placa tostadora deseada en el aparato.
- Enchufe la clavija en una toma de pared adecuada. Se enciende la luz indicadora principal.
- Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento, la luz indicadora de temperatura se enciende y el aparato está listo para su utilización.
- Abra el aparato.
- Coloque la comida preparada o los sandwiches sobre la carcasa inferior y cierre la carcasa superior.
- El cierre se utiliza sólo en la preparación de sandwiches. Presione sobre la carcasa superior y ajuste el cierre.
- Recomendamos los siguientes tiempos de cocción:
  - aprox. 3-5 minutos para sandwiches,
  - aprox. 5-8 minutos para barquillos.

  Nota: Según la receta, y la textura y temperatura de la masa, el tiempo de cocción para waffles puede variar.
- Abra el aparato y saque el alimento. A fin de no dañar las placas anti-adherentes, no utilice objetos puntiagudos y cortantes para sacar los sandwiches.
- Extraiga la clavija del enchufe.

Mantenimiento y Limpieza General
- Antes de limpiar, extraiga la clavija del enchufe y espere a que el aparato se enfríe con las dos placas abiertas.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja
- No utilice productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni objetos afilados o puntiagudos para limpiar el aparato.
- El exterior del aparato se puede limpiar con un trapo sin pelusa, humedecido.
- Para una fácil limpieza, las placas con recubrimiento anti-adherente se pueden extraer y limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave.

Recetas

Sandwiches

Consejos prácticos

- El sandwich consiste en dos rebanadas de pan con un relleno entre ellas.
- Se puede usar todo tipo de pan para sandwiches.
- Si se trata de pan blanco, es preferible que sea del día anterior. Corte la corteza, si necesario.
- Las rodajas o lonchas utilizadas para el relleno (queso, jamón etc.) deben ser cortadas en la forma del pan sandwich.
- Antes de tostar, unte con mantequilla las superficies exteriores del sandwich y colóquelas sobre las placas. La mantequilla permite obtener un pan tostado colorado y también es más fácil oara sacar el sandwich de la placa.

1. Sandwich de jamón y queso

Ingredientes:
4 rebanadas de pan, mantequilla, 4 lonchas de jamón, 2 lonchas de queso, pimentón.
Preparación:
Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan. Coloque una loncha de jamón y otra de queso, sazone con pimentón y después cubra con las dos rebanadas restantes de jamón y de pan. Servir caliente.

2. Sandwich de queso

Ingredientes:
4 rebanadas de pan, 65g de mantequilla, 125g de queso rallado, mantequilla, 2 yemas de huevo, sal, pimentón, perjil picado.
Preparación:
Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan, añada el queso y cubra con las dos rebanadas restantes de pan.
Preparación del queso cremoso:
Bata 65g de mantequilla, añada el queso rallado y la yema de los huevos. Sazone con sal, pimentón y perjil picado.

3. Sandwich de atún

Ingredientes:
4 rebanadas de pan, mantequilla, 1 lata de atún, 4 lonchas de queso, 6 - 8 aceitunas (en rodajitas).
Preparación:
Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan, añada 2 lonchas de queso, el atún, las aceitunas en rodajitas. Cubra con las dos rebanadas restantes de pan. Servir caliente.

Gofres

Galletas gofres

Ingredientes:
5 yemas de huevo, 5 c/das. de agua caliente, 100 g. de azúcar, limón rayado, 150 g. de harina, 1/2 c/dita. de polvo de hornear, 5 claras de huevo, 1 c/da. de ron y polvo de azúcar.
Preparación:
Bata las claras de huevo, agua, azúcar y limón rallado hasta que la marca del cuchillo en la superficie no desaparezca. Revuelva en la harina cernida, el polvo de hornear y el ron, y finalmente poco a poco cubra con las claras de huevo batidas.
Hornee la pasta inmediatamente.
Cubra los gofres con polvo de azúcar y sirvalos calientes.

Exquisitos gofres de nuez

Ingredientes:
200 g. de margarina o mantequilla, 75 g. de azúcar, un paquete de azúcar de vainilla, 3 huevos, 150g. de nuez, avellana o cacahuete, 1c/da. de ron y polvo de azúcar.
Preparación:
Batir la mantequilla, azúcar y azúcar de vainilla. Agregue los huevos y después la harina cernida con el polvo de hornear. Final-mente cubra con las nueces y el ron.
Hornee la pasta inmediatamente.
Agregue el polvo de azúcar y sírvalos calientes o frios.

- Fíjese que todos los ingredientes tengan

la misma temperatura. La pasta puede "sudar" un poquito, para que los gofres sean mas suaves y crujientes, si se preparan cuidadosamente.

Gofres polvorosos
Ingredientes:
200 g. de margarina o mantequilla, 100 g. de azúcar, 1 limón rallado , 4 huevos, 200 g. de harina, 1/2 c/dita de polvo de hornear, 1 c/da de ron y polvo de azúcar.
Preparación
Bata la mantequilla, el azúcar y el limón rallado. Agregue los huevos uno detrás de otro y mezcle bien, suavemente esparza la harina cernida y el polvo de hornear en pequeñas porciones y finalmente agréguele el ron.
Hornnee la pasta inmediatamente.
Esparza el polvo de azúcar y sírvalos fríos o calientes.

Eliminación

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía
Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

Ⓘ

Toaster per panini – sandwich

Gentile Cliente,
La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete
Il toaster deve essere esclusivamente collegato a una presa con messa a terra, installata secondo le norme. Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolative per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio
1 Spia luminosa dell'alimentazione
2. Spia luminosa della temperatura
3. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
4. Maniglia
5. Gancio di chiusura
6. Piastre di cottura intercambiabili con rivestimento antiaderente
   a. Piastra per sandwich
   b. Piastra per cialde
   c. Piastra-griglia
7. Pulsante di scatto
8. Parte inferiore dell'apparecchio
9. Parte superiore dell'apparecchio
10. Cavo di alimentazione con spina

Importanti norme di sicurezza
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non riscaldate l'apparecchio senza che vi siano inserite le piastre di cottura.
- **Attenzione**: L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Prestate attenzione a non toccare le parti calde. Usate solo le maniglie. Possono verificarsi fuoriuscite di vapore bollente: fate attenzione al rischio di bruciature.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **durante la pulizia.**
- Non permettete che il cavo di alimentazione entri in contatto con gli elementi caldi dell'apparecchio.
- Non tirate mai il cavo di alimentazione mentre disinserite la spina dalla presa di corrente; afferratelo sempre dalla spina.
- Non permettete che il cavo di alimentazione penda sciolto.
- Per evitare di danneggiare la cassa ed il cavo di alimentazione, non ponete ne utilizzate l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche riscaldanti).
- Installate sempre l'apparecchio sopra un piano di lavoro termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare intorno abbastanza spazio.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in funzione e non ponete lo stesso sotto tende, pensili o vicino a qualsiasi sostanza combustibile.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - dev'essere compiuta da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta

- Lasciate riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti con le piastre di cottura chiuse. In questo modo si eliminerà l'odore caratteristico di nuovo. Assicuratevi che vi sia un'adeguata aerazione.
- Pulite poi l'apparecchio come descritto nella sezione ***Manutenzione Generale e Pulizia.***

Sostituzione delle piastre di cottura

- Lasciate sempre all'apparecchio il tempo di raffreddarsi prima di sostituire qualsiasi piastra.
- Per sostituire le piastre, aprite l'apparecchio.
- Premendo il pulsante di scatto, sollevate la piastra verso la maniglia. Rilasciare quindi il pulsante di scatto e togliere la piastra.
- La piastra nuova viene inserita seguendo gli stessi passi in ordine inverso.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che la piastra nuova sia correttamente inserita e bloccata al suo posto.

Funzionamento

- Montate sull'apparecchio la piastra di cottura desiderata.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro idonea. La spia luminosa dell'alimentazione si accenderà.
- Una volta raggiunta la temperatura di funzionamento la spia luminosa della temperatura si accenderà e l'apparecchio sarà pronto per l'utilizzo.
- Aprite l'apparecchio.
- Ponete il cibo o sandwich preparato sulla parte inferiore dell'apparecchio e richiudete l'apparecchio con la parte superiore.
- Il gancio di chiusura verrà utilizzato esclusivamente per la preparazione di sandwich. Spingete verso il basso la parte superiore dell'apparecchio e chiudete con l'apposito gancio di chiusura.
- Consigliamo i seguenti tempi di cottura:
  - circa 3-5 minuti per i sandwich,
  - circa 5-8 minuti per le cialde.

  N.B.: Secondo la ricetta, la consistenza e la temperatura dell'impasto, i tempi di cottura per le cialde possono variare.
- Aprite l'apparecchio e togliete il cibo. Allo scopo di evitare danni alle piastre di cottura, non usate oggetti affilati o appuntiti per tirare fuori i sandwich.
- Staccate la spina dalla presa a muro dopo l'uso.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, staccate la spina dalla presa a muro ed aspettate finché l'apparecchio non si raffreddi, con le piastre aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua né immergetelo nell'acqua.
- Non usate per pulire l'apparecchio soluzioni abrasive o concentrate e nessun oggetto aguzzo o appuntito.
- La superficie esterna dell'apparecchio si potrà pulire con un panno umido non lanuginoso.
- Per facilitarne la pulizia le piastre con rivestimento antiaderente si possono togliere e lavare con acqua calda ed un detersivo leggero.

Ricette

Sandwich

Consigli pratici

- Un sandwich è composto da due fette di pane per sandwich con un ripieno in mezzo.
- Tutti i tipi di pane per sandwich possono essere usati.
- Preferibilmente, il pane bianco dovrebbe essere di un giorno quando è usato per fare sandwich. Tagliate la crosta, se ce n'è.
- Le fette usate per il ripieno (formaggio, prosciutto, ecc) devono essere tagliate in modo tale da corrispondere alla forma del sandwich.
- Prima di tostare, imburrate sempre l'esterno del pane e ponete le fette con il lato imburrato contro le piastre antiaderenti. Il burro aiuta la tostatura e facilita il distacco del pane tostato dalle piastre.

1. Sandwich con prosciutto e formaggio

Ingredienti:
4 fette di pane per sandwich, burro, 4 fette di prosciutto cotto magro, 2 fette di ricotta, paprica in polvere.
Preparazione:
Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, mettete una fetta di prosciutto e una fetta di formaggio su ogni fetta di pane, condite con paprica e poi coprite con la fetta di prosciutto e il pane rimanente. Servite caldo.

2. Sandwich con formaggio

Ingredienti:
4 fette di pane per sandwich, 65 g di burro, 125 g di formaggio grattugiato, 2 rossi d'uovo, sale, paprica in polvere, prezzemolo tritato finemente.
Preparazione:
Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, spalmate all'interno delle fette la crema al formaggio e coprite con le due fette di pane rimanenti.
Preparazione della crema al formaggio:
Mescolate 65 g. di burro con il formaggio grattugiato e i rossi d'uovo. Condite con sale, paprica e prezzemolo a piacere.

3. Sandwich con tonno

Ingredienti:
4 fette di pane per sandwich, burro, 1 scatola di tonno, 4 fette di formaggio, 6-8 olive ripiene (affettate).
Preparazione:
Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, mettete 2 fette di formaggio, il tonno e le olive affettate, coprite con le due fette pane rimanenti. Servite caldo.

Cialde

Cialde tipo biscotti

Ingredienti:
5 tuorli di uovo, 5 cucchiaiate d'acqua calda, 100 gr. di zucchero, scorza di limone, 150 gr. di farina, $^{1}/_{2}$ cucchiaino da tè di lievito in polvere, 5 albumi montati a neve, 1 cucchiaiata di rhum.
Glassatura: zucchero a velo
Preparazione:
Sbattete insieme i tuorli di uovo, l'acqua, lo zucchero e la buccia grattugiata di limone finché otterrete una crema densa. Incorporatevi la farina setacciata insieme al lievito in polvere ed il rhum ed aggiungete infine con delicatezza e sempre mescolando, gli albumi montati a neve. Fate cuocere la pasta immediatamente. Spolverate di zucchero a velo e servite calde.

Cialde alle noci

Ingredienti:
200 gr. di margarina o burro, 75gr. di zucchero , 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 150 gr. di farina, 1 cucchiaino da tè di lievito in polvere, 75 gr. di noci o nocciole tritate, 1 cucchiaiata di rhum.
Glassatura: zucchero a velo
Preparazione:
Sbattete insieme la margarina o il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Aggiungete le uova e poi la farina setacciata insieme al lievito in polvere. Incorporatevi infine le noci ed il rhum. Fate cuocere la pasta immediatamente. Spolverate di zucchero a velo e servite calde o fredde.

- Badate che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura. La pasta potrebbe “sudare” un pochino ma, attentamente preparate, le cialde risulteranno tenere e croccanti.

Cialde sabbiose

Ingredienti:

200 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, buccia grattugiata di 1 limone, 4 uova, 200 gr. di farina, $^1/_2$ cucchiaino da tè di lievito in polvere, 1 cucchiaiata di rhum.

Glassatura: zucchero a velo

Preparazione:

Sbattete insieme il burro o la margarina, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete le uova uno dopo l’altro e mescolate bene. Aggiungete poi poco a poco, con delicatezza e sempre mescolando, la farina setacciata insieme al lievito in polvere ed unitevi infine il rhum.

Fate cuocere la pasta immediatamente. Spolverate di zucchero a velo e servite le cialde calde o fredde.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



Sandwich-Toaster

Kære kunde!
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning
Sandwich-toasteren bør kun tilsluttes til et stik med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el regulativet. Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning

Apparatets dele
1 Hovedindikatorlys
2. Termostat indikatorlys
3. Typeskilt (på undersiden)
4. Håndtag
5. Låseklemme
6. Udskiftelige slip-let varmeplader
   a. Sandwichplade
   b. Plade til vafler
   c. Grillplade
7. Udløserknap
8. Nederste element
9. Øverste element
10. Ledning med stik

Vigtige sikkerhedsforskrifter
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Tænd aldrig for apparatet hvis ikke varmepladerne er indsat.
- **Advarsel**: Dette apparat bliver varmt ved brug. Pas på ikke at røre ved de varme dele; brug kun håndtagene. Pas på faren for skoldning fra udslippende damp.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også**
  - **i tilfælde af fejlfunktion og**
  - **under rengøring.**
- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- For at undgå skader på kabinettet og ledningen, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Stil altid apparatet på en overflade, der kan tåle varme, sprøjt og pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom.
- Benyt ikke apparatet uden tilsyn, og placer det aldrig under gardiner, overskabe eller nær ved letantændelige materialer.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i

tillægget til denne brugsanvisning.

Før brug

– Lad apparatet varme op i ca. 10 minutter med varmepladerne lukket sammen. Dette vil fjerne den lugt, der typisk opstår, når en sandwich-toaster første gang tages i brug. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
– Rens sandwich-toasteren bagefter som beskrevet under ***Rengøring og vedligehold***.

Udskiftning af varmepladerne

● Lad altid apparatet køle tilstrækkelig ned inden udskiftning af varmepladerne.
– Åbn apparatet, for at skifte varmepladerne.
– Mens der trykkes på udløserknappen løftes varmepladen mod håndtaget. Nu kan udløserknappen slippes og vamepladen tages ud.
– En ny varmeplade indsættes ved at følge de samme trin i modsat rækkefølge.
● Sørg for at den nye varmeplade er korrekt indsat og låst fast inden der atter tændes for apparatet.

Betjening

– Monter varmepladerne af den ønskede type i apparatet.
– Sæt stikket i en passende stikkontakt. Hovedindikatorlyset tænder.
– Såsnart apparatet har nået den rette temperatur, vil termostat indikatorlyset tænde og apparatet er nu klar til brug.
– Åbn apparatet.
– Placer den klargjorte fødevare eller sandwich på det nederste element og luk det øverste element ned over.
● Låseklemmen benyttes kun når der laves varme sandwich. Så trykkes det øverste element ned og lukkes med låseklemmen.
– Vi anbefaler følgende tilberedningstider:
  - ca. 3-5 minutter for sandwich,
  - ca. 5-8 minutter for vafler.
  Bemærk: Afhængig af opskriften og dejens tekstur og temperatur, vil tilberedningstiden for vaflerne variere.
– Åbn apparatet og tag maden ud. For at undgå skader på slip-let varmepladerne bør der ikke bruges skarpe eller spidse genstande når sandwichene tages ud.
– Træk stikket ud af kontakten efter brug.

Rengøring og vedligehold

● Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet af med varmepladerne åbne.
● For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
● Brug ikke slibende, skrappe rengøringsmidler eller skarpe eller spidse genstande til rengøringen.
– Apparatets ydre kan rengøres med en fugtig fnugfri klud.
– For at lette rengøringen kan slip-let varmepladerne tages ud og rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.

Opskrifter

Sandwich

Praktiske tips

– En sandwich består af to skiver sandwich-brød med fyld imellem.
– Alle gængse typer sandwichbrød kan benyttes.
– Hvidt brød bør kun være en dag gammelt, når det bliver brugt til at lave sandwich af. Skær skorpen af, hvis der er nogen.
– Det, der bliver brugt til fyld (skinke, ost etc) bør skæres så det passer med brødets størrelse og form.
– Inden ristningen begynder smøres lidt fedtstof på ydersiderne af brødet. Placer brødskiverne. Smørret hjælper på bruningsprocessen og gør det lettere at fjerne toasten fra kogepladerne.

1. Skinke-ostesandwich:
Tilbehør:
4 skiver toastbrød, smør, 4 skiver mager skinke, 2 skiver ost, paprika.
Tilberedning:
Toastbrødet smøres på ydersiderne med smør. Imellen lægges skinken med osten inderst. Forinden har De drysset paprika på osteskiverne. Serveres varm.

2. Ostesandwich:
Tilbehør:
4 skiver toastbrød, 65 gr. smør, 125 gr. revet ost, 2 æggeblommer, salt, paprika, finthakket, persille.
Tilberedning:
Toastbrødet smøres på ydersiderne med smør. Ostecremen smøres på toastbrødene, der sammenlægges.
Tilberedning af ostecremen:
Smør, ost og æg røres sammen og smages til med salt, paprika og persille.

3. Tunsandwich:
Tilbehør:
4 skiver toastbrød, smør, 1 dåse tunfisk, 4 skiver ost, 6-8 oliven snittet i skiver.
Tilberedning:
Toastbrødet smøres på ydersiderne med smør. De 2 osteskiver lægges på brødet, oven på lægges tunfisk og olivenskiver. De 2 andre skiver ost og toastbrødet lægges ovenpå. Serveres varm.

Vafler

Biskuit-vafler
Ingredienser:
5 æggeblommer, 5 spskf. varmt vand, 100 gr sukker, reven citronskal, 150 gr mel, 1/2 tskf. bagepulver, 5 stiftpiskede æggehvider, 1 spskf. rom, flormelis
Tilberedning:
Pisk æggeblommer, vand, sukker og citronskal indtil et mærke sat med en kniv ikke forsvinder fra overfladen. Sigt melet i sammen med bagepulveret, tilsæt rommen og vend til sidst de stiftpiskede hvider forsigtigt i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys flormelis på de nybagte vafler og server dem varme.

Lækre nøddevafler
Ingredienser:
200 gr margarine eller smør, 75 gr sukker, 1 til 2 tskf. vanillesukker, 3 æg, 150 gr mel, 1 tskf. bagepulver, 75 gr hakkede valnødder eller hasselnødder, 1 spskf. rom , flormelis
Tilberedning:
Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker. Tilsæt æg og derpå det sigtede mel med bagepulveret. Rør til sidst rom og nødder i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

- Vær opmærksom på at alle ingredienserne har den samme temperatur.
  Dejen kan "svede" en smule, men vaflerne bliver meget lette og sprøde hvis de tilberedes omhyggeligt.

Dessertvafler
Ingredienser:
200 gr margarine eller smør, 100 gr sukker, reven skal af 1 citron, 4 æg, 200 gr mel, 1/2 tskf. bagepulver, 1 spskf. rom, flormelis
Tilberedning:
Rør fedtstof, sukker og citronskal luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og bland godt. Fold forsigtigt bagepulveret og det sigtede mel ind i dejen i små portioner og tilsæt til sidst rommen.
Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



Smörgåsgrill / Våffeljärn

Kära kund
Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget
Smörgåsgrillen bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar
1. Huvudlampa
2. Temperaturkontrollampa
3. Märkskylt (på enhetens undersida)
4. Handtag
5. Låsspärr
6. Utbytbara non-stick grillplattor
   a. Smörgåsplatta
   b. Platta för brysselvåfflor
   c. Grillplatta
7. Lossningsknapp
8. Nedre höljedel
9. Övre höljedel
10. Elsladd med stickpropp

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- Kontrollera noga om det märks några defekter innan apparaten används, både på huvudenheten och monterade tillsatser. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Värm inte upp apparaten utan att ha monterat på värmeplattorna.
- **Varning**: Denna apparat blir varm när den används! Vidrör ej de heta delarna utan endast handtagen pga risken för brännskador. Om ånga avges finns risk för skållning.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
  - **om apparaten skulle uppvisa fel och**
  - **före rengöring.**
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- För att undvika skador på hölje och elsladd bör du inte placera eller använda apparaten på eller nära heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Placera alltid apparaten på värmetåligt underlag som tål stänk och fläckar och med tillräckligt utrymme runt omkring.
- Låt inte apparaten vara i gång utan uppsikt och placera den inte under gardiner, väggskåp eller nära lättantändliga material.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Innan första användningen

– Låta apparaten värmas upp i ca 10 minuter med locket stängt. Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar apparaten i bruk. Se till att vädra ordentligt.
– Rengör därefter apparaten enligt avsnittet ***Skötsel och rengöring.***

Byte av grillplattor

● Låt alltid smörgåsgrillen avsvalna tillräckligt lång tid innan du byter plattorna.
– För att byta plattorna bör enheten öppnas.
– Lyft upp plattan mot handtaget medan du trycker in lossningsknappen. Lossningsknappen kan nu släppas och plattan tagas ut.
– Den nya plattan sätts in på samma sätt men i motsatt ordningsföljd.
● Innan apparaten kopplas på bör du se till att den nya plattan är korrekt isatt och låst på sin plats.

Användning

– Placera den värmeplatta du vill använda på plats i apparaten.
– Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag. Lampan tänds.
– Så snart användningstemperaturen uppnåtts tänds temperaturkontrollampan och apparaten är färdig att användas.
– Öppna apparaten.
– Placera den tillredda maten eller smörgåsarna på den lägre höljedelen och stäng den övre höljedelen.
● Låsspärren används endast då man gör smörgåsar. Tryck ner den övre höljedelen och sätt på låsmekanismen.
– Vi rekommenderar följande tillagningstider
  - ca 3-5 minuter för smörgåsar,
  - ca 5-8 minuter för våfflor.

  Observera: Beroende på receptet och degens konsistens och temperatur kan tillagningstiderna för våfflorna variera.
– Öppna apparaten och tag ut maten. För att undvika skador på de ytbehandlade grillytorna bör inga vassa eller spetsiga föremål användas då smörgåsarna tas bort.
– Dra kontakten ur vägguttaget efter att du använt apparaten.

Skötsel och rengöring

● Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och vänta, med värmeytorna öppna, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
● På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
● Använd inte slipmedel, starka rengöringsmedel eller vassa föremål vid rengöring.
– Yttre delen av smörgåsgrillen kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
– Non-stick plattorna kan lätt rengöras genom att de tas bort och diskas i varmt vatten och ett milt diskmedel.

Recept

Smörgåsar

Praktiska råd

– En smörgås består av två brödskivor med fyllning emellan.
– Man kan använda alla vanliga typer av bröd.
– Vitt bröd bör helst vara en dag gammalt när det används för att göra varma smörgåsar. Skär bort brödkanterna.
– Skivor av ost, skinka osv. för fyllningen bör skäras för att passa smörgåsarnas form.
– Bred en aning smör på utsidan av brödet och placera de smörade sidoma mot värmeytorna. Smöret underlättar bryningen och smörgåsen lossnar lättare från värmeytan.

1. Skink- och ostsmörgås

Det här behövs:

4 skivor bröd, smör, 4 skivor kokt skinka, 2 skivor ost, paprikapulver.

Gör så här:

Bred smör på brödskivorna. Tag två brödskivor och lägg en skink- och ostskiva på varje skiva. Krydda med paprikapulver. Täck med de resterande två skink- och brödskivorna. Serveras varma.

2. Ostsmörgås

Det här behövs:

4 skivor bröd, 65 g smör, 125 g riven ost, smör, 2 äggulor, salt, paprikapulver, finklippt persilja.

Gör så här:

Bred smör på utsidan av alla brödskivor, lägg ost- och smörblandningen på två brödskivor och täck med de resterande brödskivorna.

Så här gör du fyllningen:

Rör 65 g smör smidigt och tillsätt den rivna osten samt äggulorna. Krydda med salt, paprika och persilja.

3. Fisksmörgås

Det här behövs:

4 skivor bröd, smör, 1 burk tonfisk, 4 ostskivor, 6-8 st fyllda oliver (skivade).

Gör så här:

Bred smör på utsidan av varje brödskiva, tag två brödskivor och lägg en ost skiva på varje, samt tonfisk och oliver. Täck med de varma resterande brödskivorna. Serveras varma.

Våfflor

Frasiga våfflor

Det här behövs:

5 äggulor, 5 msk hett vatten, 100 g socker, rivet citronskal, 150 g vetemjöl, 1/2 tsk bakpulver, 5 äggvitor, hårt vispade, 1 msk rom, pudersocker

Gör så här:

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal till ordentligt skum. Rör ner vetemjöl blandat med bakpulver, rom och slutligen de hårt vispade äggvitorna.

Grädda våfflorna genast.

Strö pudersocker över våfflorna och servera dem varma.

Utsökta nötvåfflor

Det här behövs:

200 g margarin eller smör, knappt 1 dl (75 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 3 ägg, 2 1/2 dl (150 g) vetemjöl, 1tsk bakpulver, 75 g val- eller hasselnötter, malda, 1 msk rom, pudersocker

Gör så här:

Vispa fett, socker och vaniljsocker. Tillsätt äggen och vetemjölet blandat med bakpulver.

Slutligen blandas nötterna och rommen i smeten.

Grädda smeten genast.

Dekorera våfflorna med pudersocker. Serveras varma eller kalla.

- Se till att alla ingredienser har samma temperatur.

Sandvåfflor

Det här behövs:

200 g margarin eller smör, ca 1 dl (100 g) socker, rivet skal av 1 citron, 4 ägg, 3 1/2 dl (200 g) vetemjöl, 1/2 tsk bakpulver, 1 msk rom, pudersocker

Gör så här:

Blanda väl fett, socker och citronskal. Tillsätt ett ägg i taget och rör till en jämn smet. Blanda försiktigt ner vetemjölet blandat med bakpulvret, litet i gången, och tillsätt slutligen rommen.

Grädda smeten genast.

Dekorera våfflorna med pudersocker. Serveras varma eller kalla.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års

garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

FIN

Voileipägrilli

Hyvä Asiakas!

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Mikäli luovutat laitteen toisen henkilön käyttöön, anna myös käyttöohje.

Verkkoliitäntä

Voileipägrilli tulee kytkeä vain sähköturvallisuusmääräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat

1. Virran merkkivalo
2. Lämpötilan merkkivalo
3. Arvokilpi (sijaitsee laitteen alla)
4. Kädensija
5. Lukitsemissalpa
6. Vaihdettavat, tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt
   a. Voileipälevy
   b. Vohvelilevy
   c. Grillauslevy
7. Vapautuspainike
8. Alaosa
9. Kansiosa
10. Liitäntäjohto ja pistotulppa

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyä.
- **Varoitus**: laite kuumenee huomattavasti käytön aikana. Varo koskemasta sen kuumiin osiin ja käytä vain kädensijoja. Varo laitteesta mahdollisesti tulevaa kuumaa höyryä.
- **Katkaise aina virta lämmittimestä ja ota pistotulppa pois pistorasiasta käytön jälkeen. Tee samoin**
  - **mahdollisen toimintahäiriön aikana sekä**
  - **puhdistaessasi laitetta.**
- Älä anna liitäntäjohdon koskea laitteen kuumia osia.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille (esim. keittolevylle) tai avotuleen äläkä niiden lähelle, sillä kotelo ja liitäntäjohto voivat vahingoittua.
- Käytä laitetta aina kuumuutta kestävällä ja kosteutta ja likaa hylkivällä pinnalla. Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tyhjää tilaa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa äläkä aseta sitä verhojen ja kaappien alle tai lähelle tulenarkoja materiaaleja.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että

sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Ennen käyttöä

– Anna laitteen lämmetä noin 10 minuttia paistolevyt suljettuina, jolloin voileipägrillin ensikäynnistämisen yhteydessä syntyvä haju häviää. Varmista riittävä ilmastointi.
– Puhdista voileipägrilli käytön jälkeen jaksossa ***Laitteen puhdistus ja huolto*** esitettyjen ohjeiden mukaisesti.

Paistolevyjen vaihtaminen

● Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen levyjen vaihtamista.
– Avaa laite levyjen vaihtoa varten.
– Paina vapautuspainiketta ja nosta samalla levyä kädensijaa kohti. Vapauta vapautuspainike ja ota levy ulos.
– Aseta uusi levy toistamalla edellämainitut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
● Varmista, että uusi levy on asetettu oikein ja lukkiutunut paikoilleen, ennen kuin kytket laitteeseen virran.

Käyttö

– Aseta laitteeseen haluttu paistolevy.
– Kytke liitäntäjohto sopivaan pistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy.
– Kun laite on saavuttanut toimintalämpötilan, lämpötilan merkkivalo syttyy ja laite on valmis käytettäväksi.
– Avaa laite.
– Aseta ruoka tai voileivät laitteen alaosalle ja sulje kansiosa.
● Lukitsemissalpaa käytetään vain valmistettaessa voileipiä. Paina kansiosaa alaspäin, kunnes salpa lukkiutuu.
– Suosittelemme seuraavien valmistusaikojen noudattamista:
  - noin 3–5 minuuttia voileiville,
  - noin 5-8 minuttia vohveleille.
  Huomaa: Vohvelien valmistusaika saattaa vaihdella reseptistä, taikinan koostumuksesta ja lämpötilasta riippuen.
– Avaa laite ja poista ruoka. Älä käytä teräviä esineitä käsitellessäsi ruokia grillissä, sillä ne voivat vahingoittaa paistolevyjen tarttumattomaksi käsiteltyä pintaa.
– Poista aina pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

Laitteen puhdistus ja huolto

● Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä parilalevyt avattuina ennen puhdistusta.
● Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
● Älä puhdista konetta hankaavilla tai voimakkailla pesuaineilla, tai terävien esineiden avulla.
– Laitteen ulkopuolen voi puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
– Tarttumattomat levyt voi puhdistaa helposti poistamalla ne ja pesemällä ne kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella.

Ruokaohjeita

Voileipä

Käytännön vinkkejä

– Voileipä koostuu kahdesta leipäviipaleesta ja täytteestä.
– Voileipiä voi tehdä kaikenlaisesta viipaloidusta leivästä.
– Edellisen päivän valkoinen leipä soveltuu paremmin lämpimiin voileipiin. Leikkaa leivän kuori pois.
– Täyteviipaleet (juusto-, kinkkuviipaleet, tms.) on leikattava voileivän muotoon.
– Ennen valmistusta voidellaan voileivän ulkopuoli kevyesti voilla. Sen jälkeen leipä asetetaan parilalevyille voipuoli levyä vasten. Voi antaa voileiville

ruskean värin, ja ne on helpompi ottaa pois parilalevyiltä.

1. Kinkku-juustovoileipä

Ainekset:

4 leipäviipaletta, voita, 4 viipaletta vähärasvaista kinkkua, 2 viipaletta Edam-juustoa, paprikajauhoa.

Tee näin:

Laita voita kahden leipäviipaleen ulkopuolille, aseta yksi kinkkuviipale ja yksi viipale juustoa kummallekin leipäviipaleelle ja mausta paprikalla. Peitä lopuksi kahdella jäljelle jääneellä kinkku- ja leipäviipaleella. Tarjoa kuumana.

2. Juustovoileipä

Ainekset:

4 leipäviipaletta, 65 g voita, 125 g juustoraastetta, voita, 2 munankeltuaista, suolaa, paprikajauhetta, hienoksi leikattua persiljaa.

Tee näin:

Laita voita kahden leipäviipaleen ulkopuolille, lisää juustoseos ja peitä lopuksi kahdella jäljelle jääneellä kinkku- ja leipäviipaleella.

Juustoseoksen valmistus:

Vaahdota 65 g voita ja lisää juustoraaste ja munankeltuaiset. Mausta suolalla, paprikalla ja persiljalla maun mukaan.

3. Kalavoileipä

Ainekset:

4 leipäviipaletta, voita, purkki tonnikalaa, 4 juustoviipaletta, 6-8 täytettyä oliivia (viipaleina).

Valmistus:

Laita voita kahden leipäviipaleen ulkopuolille, lisää 2 juustoviipaletta, tonnikala ja viipaloidut oliivit. Peitä lopuksi kahdella jäljelle jääneellä leipäviipalella. Tarjoa kuumana.

Vohvelit

Rapeat vohvelit

5 munankeltuaista, 5 rkl kuumaa vettä, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 150 g vehnäjauhoja, 1/2 tl leivinjauhetta, 5 munanvalkuaista vaahdoksi vatkattuna, 1 rkl rommia, tomusokeria

Vatkaa munankeltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunankuori. Lopeta vatkaaminen, kun veitsen terästä jää taikinan pintaan jälki. Sekoita joukkoon vehnäjauhot, joihin leivinjauhe on lisätty, ja rommi. Lisää lopuksi varovaisesti valkuaisvaahto. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla ja tarjoile lämpiminä.

Hienot pähkinävohvelit

200 g voita tai margariinia, 75 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 3 munaa, 150 g vehnäjauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 75 g pähkinärouhetta, 1 rkl rommia, tomusokeria

Vatkaa voimakkaasti rasva, sokeri ja vaniljasokeri yhteen. Lisää munat ja sen jälkeen vehnäjauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Lisää lopuksi pähkinärouhe ja rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

- Varmista, että kaikki aineet ovat samanlämpöisiä.

Hiekkavohvelit

200 g voita tai margariinia, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 4 munaa, 200 g vehnäjauhoja, 1/2 tl leivinjauhetta, 1 rkl rommia, tomusokeria

Vatkaa rasva, sokeri ja raastettu sitruunankuori vaahdoksi. Lisää munat yksitellen ja sekoita hyvin. Lisää varovaisesti pienissä erissä vehnäjauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita lopuksi joukkoon rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

(PL) Opiekacz do grzanek

Szanowny Kliencie
Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy się dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączanie do sieci zasilającej
Opiekacz należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy sprawdzić aby napięcie sieciowe zgadzało się z napięciem zaznaczonym na tabliczce znamionowej. Niniejszy wyrób jest zgodny z obowiązującymi w UE dyrektywami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Główna lampka kontrolna
2. Świetlny wskaźnik temperatury
3. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
4. Uchwyt
5. Zatrzask
6. Zamienne płyty grzejne pokryte warstwą ochronną przed przywieraniem
   a. Płyty do kanapek
   b. Płyty do gofrów
   c. Płyty do grilla
7. Przycisk zwalniający
8. Dolna obudowa opiekacza
9. Górna obudowa opiekacza
10. Przewód przyłączeniowy z wtyczką

Instrukcja bezpieczeństwa
- Przed użyciem aparatu należy dokładnie sprawdzić czy główny korpus urządzenia i jego wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów zniszczenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie aparatu i jego bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Nie należy używać urządzenia bez załączenia płyt grzejnych.
- **Uwaga**: Ponieważ urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, należy dotykać wyłącznie uchwytów. Dotykanie gorących części opiekacza grozi oparzeniem. Tym samym niebezpieczeństwem grozi wydobywająca się gorąca para.
- **Urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego po zakończeniu czynności, a także wtedy gdy zauważy się jakiekolwiek usterki funkcjonowania urządzenia oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Należy uważać aby przewód przyłączeniowy nie dotykał żadnych gorących części.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka elektrycznego.
- Należy uważać, aby nie zostawiać bez nadzoru wolno zwisającego przewodu przyłączeniowego.
- Aby zapobiec zniszczeniu obudowy urządzenia i przewodu przyłączeniowego, nie należy stawiać ani używać opiekacza na lub obok gorących powierzchni (np. kuchenek) lub przy płomieniu.
- Należy zawsze stawiać urządzenie na odpowiednio obszernej powierzchni odpornej na gorące temperatury, zacieki i plamy.

- Nie należy dopuszczać używania opiekacza bez nadzoru, oraz stawiania go w pobliżu zasłon, firanek, ściennych szafek i obok jakichkolwiek łatwopalnych materiałów.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie ponosi się odpowiedzialności, jeśli szkoda wynikła z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego a nie komercjalnego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu przyłączeniowego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klientów. Odpowiednie adresy znajdują się na karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Użycie po raz pierwszy

– Należy przez 10 minut grzać opiekacz z zamkniętymi płytami grzejnymi. Czynność ta spowoduje usunięcie z urządzenia typowego zapachu, który wydziela się przy pierwszym włączeniu. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.
– Po zakończeniu czynności należy opiekacz oczyścić według instrukcji podanej w punkcie: ***Konserwacja ogólna i czyszczenie***.

Wymiana płyt grzejnych

- Przed przystąpieniem do wymiany płyt grzejnych należy dokładnie opiekacz wychłodzić.

– Aby zamienić płyty, należy otworzyć urządzenie.
– Trzymając wciśnięty przycisk zwalniający, podnieść płytę w kierunku uchwytu. Przycisk zwalniający może być teraz zwolniony a płyta może być wyjęta.
– Aby założyć nową płytę grzejną należy powtórzyć te czynności w odwrotnym porządku.

- Przed włączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy nowa płyta grzejna jest poprawnie załączona i zatrzaśnięta na swoim miejscu.

Eksploatacja

– Wmontować wybrane płyty grzejne do opiekacza.
– Włączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego; zaświeci się główna lampka kontrolna.
– Po nagrzaniu się opiekacza do odpowiedniej temperatury, świetlny wskaźnik temperatury zaświeci się, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do użytku.
– Otworzyć opiekacz.
– Włożyć przygotowany produkt żywnościowy na płytę grzejną dolnej obudowy i zamknąć górną obudowę z płytą grzejną.

- Zatrzasku używać tylko przy opiekaniu kanapek, przycisnąć górną obudowę do jego zaskoczenia.

– Zaleca się następujące czasy gotowania:
  - około 3-5 minut do opiekania kanapek,
  - około 5-8 minut do pieczenia gofrów.

  Uwaga: W zależności od przepisu, konsystencji i temperatury ciasta, czas przyrządzania gofrów może się zmieniać.
– Otworzyć opiekacz i wyjąć gotowy produkt. Aby zapobiec zniszczeniu płyt grzejnych pokrytych warstwą ochronną przed przywieraniem, nie używać ostrych narzędzi przy wkładaniu i wyjmowaniu produktów żywnościowych.
– Po użyciu urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu elektrycznego.

Konserwacja ogólna i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia

należy urządzenie wyłączyć z sieci i poczekać aż zupełnie wystygnie. Płytki opiekacza powinny stygnąć w pozycji otwartej.

- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających i roztworów, jak również ostrych narzędzi czyszczących.

– Zewnętrzną część opiekacza można czyścić nie pozostawiającą pyłków wilgotną ściereczką.
– Dla ułatwienia czyszczenia, płyty grzejne pokryte warstwą ochronną przed przywieraniem, mogą być wyjęte i wymyte przy użyciu gorącej wody i delikatnego płynu do mycia naczyń

Przepisy

Kanapki

Porady praktyczne

– Kanpaka składa się z dwóch kromek chleba wypełnionych dowolnym nadzieniem.
– Do opiekania nadaje się każdy rodzaj chleba przeznaczonego na kanapki (typu sandwicz).
– Najlepiej jest używać chleba jednodniowego i przed przygotowaniem kanapek okroić skórkę.
– Plasterki sera czy szynki do nadziania kanapki powinny być przycięte do kształtu i wielkości kromki chleba.
– Przed opieczeniem należy lekko posmarować masłem zewnętrzne strony kromek chleba, te które stykają się z płytkami opiekacza. Chleb opieka się wtedy łatwiej na złoty kolor i kanapka lepiej zsuwa się z płytki.

1. Kanapka z szynką i serem

Składniki:

4 kromki chleba, masło, 4 plasterki szynki, 2 plasterki żółtego sera, papryka w proszku.

Przygotowanie:

Zewnętrzne strony kromek smarujemy lekko masłem. Na każdą kromkę kładziemy po jednym plasterku szynki i sera, posypujemy papryką, zamykamy kanapki i domykamy toster.

Podajemy na gorąco.

2. Kanapki z serem

Składniki:

4 kromki chleba, 65g masła, 125 tartego żółtego sera, masło, 2 żółtka, papryka w proszku, drobno posiekana natka pietruszki.

Przygotowanie:

Zewnętrzne strony kromek smarujemy lekko masłem. Każdą kromkę smarujemy pastą serową, zamykamy kanapki i toster.

Podajemy na gorąco.

Przygotowanie pasty serowej:

Najpierw należy rozetrzeć masło na pulchną masę, następnie dodawać tarty ser i żółtka. Do smaku należy doprawić solą, papryką i natką pietruszki.

3. Kanapka z rybą

Składniki:

4 kromki chleba do opiekania, masło, 1 puszka tuńczyka, 4 plasterki żołtego sera, 6-8 nadziewanych oliwek (w plasterkach).

Przygotowanie:

Zewnętrzne strony kromek smarujemy lekko masłem. Na kromkę kładziemy 2 plasterki sera, tuńczyka i oliwki, zamykamy kanapki kromkami chleba. Opiekamy i podajemy na gorąco.

Gofry

Składniki:

5 żółtek, 5 łyżek stołowych gorącej wody, 100 g cukru, starta skórka z cytryny, 150 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 5 ubitych białek,1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Ucierać żółtka dodając wodę, cukier i skórkę z cytryny do momentu, aż po włożonym nożu do masy, ślad po nim nie zginie. Następnie dodać mąkę przesianą razem z

proszkiem do pieczenia oraz rum, ciągle mieszając. Na koniec delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek. Natychmiast upiec ciasto. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem i podawać na ciepło.

Wyśmienite Gofry Orzechowe

Składniki:

200 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 3 jajka, 150 g mąki, 1 łyżeczka cukru pudru, 75 g zmielonych orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Utrzeć tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodać jajka i mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać orzechy i rum. Natychmiast upiec ciasto. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub zimno.

- Należy upewnić się czy wszystkie składniki mają tę samą temperaturę. Ciasto może trochę "pocić się", ale jeżeli gofry były starannie przygotowane, będą one bardzo delikatne i chrupiące.

Gofry Piaskowe

Składniki:

200 g masła lub margaryny, 100 g cukru, starta skórka z 1 cytryny, 4 jajka, 200 g mąki, $^1/_2$ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Zmieszać tłuszcz, cukier i skórkę z cytryny. Dodawać jajka jedno po drugim i dobrze wymieszać. Delikatnie dodawać w małych ilościach mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i na koniec wmieszać rum. Natychmiast upiec ciasto. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub zimno.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

GR Τοστιέρα για σάντουιτς

Προς τους αγαπητούς μας πελάτες και πελάτισσες,
Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Η τοστιέρα για σάντουιτς πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένο ρευματοδότη που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Κύριο φως ένδειξης
2. Φως ένδειξης θερμοκρασίας
3. Πινακίδα με διαβαθμίσεις (στο κάτω μέρος της συσκευής)
4. Λαβή
5. Μάνδαλο κλειδώματος
6. Ανταλλακτικές αντικολλητικές επικαλυμμένες πλάκες μαγειρέματος
   α. Πλάκα για σάντουιτς
   β. Πλάκα για βάφλες Βρυξελλών
   γ. Πλάκα σχάρας
7. Κουμπί απεμπλοκής
8. Κάτω στοιχείο περιβλήματος
9. Άνω στοιχείο περιβλήματος
10. Ηλεκτρικό καλώδιο με πρίζα

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλειά σας
- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και οποιοδήποτε εξάρτημα να ελεγχθεί προσεκτικά για οποιαδήποτε ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε μια σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά. Ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μη θερμαίνετε τη συσκευή αν οι πλάκες μαγειρέματος δεν είναι προσαρμοσμένες.
- **Προειδοποίηση**: Η συσκευή αυτή θερμαίνεται υπερβολικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της! Προσέξτε έτσι ώστε να μην αγγίξετε καυτά μέρη της συσκευής. Πιάνετε τη συσκευή μόνο από τις χειρολαβές. Προσοχή - υπάρχει κίνδυνος να πάθετε εγκαύματα.
- **Κλείνετε πάντα τη συσκευή και την βγάζετε από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
  - **σε κάθε περίπτωση δυσλειτουργίας ή βλάβης και**
  - **κατά τον καθαρισμό.**
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό σημείο της συσκευής.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Επίσης μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο περίβλημα και στο ηλεκτρικό καλώδιο, μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. μάτια φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.
- Τοποθετείτε πάντοτε τη τοστιέρα σε

ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες εργασίας που δεν θα αλλοιωθούν από σταγόνες ή λεκέδες και στις οποίες υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση και μην την τοποθετείτε κάτω από κουρτίνες, ντουλάπια ή κοντά σε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς, και αυτό αφορά και την αντικατάσταση και η αντικατάσταση του καλωδίου και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Αν χρειασθεί επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης των πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πριν από την πρώτη χρήση

– Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για 10 λεπτά με τις πλάκες μαγειρέματος κλειστές. Με αυτόν τον τρόπο θα απομακρυνθεί η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται κατά την πρώτη χρήση της τοστιέρας. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
– Καθαρίστε την τοστιέρα μετά τη χρήση όπως περιγράφεται στην παράγραφο ***Γενική φροντίδα και καθαρισμός***.

Αλλαγή πλακών μαγειρέματος

- Να αφήνετε πάντα επαρκή χρόνο για να κρυώσει η μονάδα πριν αλλάξετε τις πλάκες.

– Για να αλλάξετε τις πλάκες, ανοίξτε τη συσκευή.
– Ενώ πιέζετε το κουμπί απεμπλοκής, ανυψώστε την πλάκα προς τη λαβή. Μπορείτε τώρα να αφήσετε το κουμπί απεμπλοκής και να βγάλετε την πλάκα.
– Η καινούργια πλάκα τοποθετείται αν ακολουθήσετε τα ίδια βήματα σε αντίθετη σειρά.

- Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η καινούργια πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη και ασφαλισμένη στη θέση της.

Λειτουργία

– Τοποθετείστε την επιθυμητή πλάκα μαγειρέματος στη συσκευή.
– Τοποθετείστε το ηλεκτρικό καλώδιο σε κατάλληλη πρίζα. Το κύριο φως ένδειξης θα ανάψει.
– Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία λειτουργίας, ανάβει το φως ένδειξης θερμοκρασίας και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
– Ανοίξτε τη συσκευή.
– Τοποθετείστε το έτοιμο φαγητό ή τα σάντουιτς στο κάτω στοιχείο περιβλήματος και κλείστε το άνω στοιχείο περιβλήματος.

- Το μάνδαλο κλειδώματος χρησιμοποιείται μόνο όταν φτιάχνετε σάντουιτς. Πιέστε το άνω στοιχείο περιβλήματος και ασφαλίστε το μάνδαλο κλειδώματος.

– Συνιστώνται οι ακόλουθοι χρόνοι μαγειρέματος:
  - περίπου 3-5 λεπτά για σάντουιτς,
  - περίπου 5-8 λεπτά για βάφλες.
  Σημείωση: Ανάλογα με τη συνταγή και την υφή και θερμοκρασία της ζύμης, οι χρόνοι μαγειρέματος για τις βάφλες μπορεί να διαφέρουν.
– Ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε το φαγητό. Προκειμένου να αποφύγετε

την πρόκληση βλάβης στις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος, μη χρησιμοποιείτε κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα ενώ τοποθετείτε ή αφαιρείτε το φαγητό.
- Να βγάζετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα, και περιμένετε μέχρι να κρυώσει έχοντας τις πλάκες ψησίματος ανοικτές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βουτάτε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, ισχυρά διαλύματα καθαρισμού, κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό.
- Το εξωτερικό μέρος της συσκευή μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί χωρίς χνούδι.
- Για εύκολο καθαρισμό, οι αντικολλητικές, επικαλυμμένες πλάκες μπορούν να αφαιρεθούν και να καθαριστούν με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

Συνταγές

Σάντουιτς

Πρακτικές συμβουλές
- Ενα σάντουιτς αποτελείται από δυο φέτες ψωμιού για σάντουιτς και μια γέμιση ανάμεσα στις δυο φέτες.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα κοινά είδη ψωμιού για σάντουιτς.
- Το άσπρο ψωμί είναι προτιμότερο να είναι μιας ημέρας όταν θα το χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε σάντουιτς. Αφαιρέστε την κόρα αν υπάρχει.
- Οι φέτες του υλικού που θα χρησιμοποιήσετε για τη γέμιση (τυρί, ζαμπόν κλπ) πρέπει να είναι κομμένες στο σχήμα του σάντουιτς.
- Πριν ψήσετε τα σάντουιτς, είναι καλό να αλείφετε πάντα τις εξωτερικές επιφάνειες του ψωμιού με λίγο βούτυρο. Το βούτυρο δίνει στα σάντουιτς το καστανό χρώμα και διευκολύνει την αφαίρεση τους από την τοστιέρα αφού ψηθούν.

1. Σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί

Υλικά:

4 φέτες ψωμί για σάντουιτς, βούτυρο, 4 φέτες άπαχο ζαμπόν, 2 φέτες Ολλανδικό τυρί, σκόνη πάπρικα.

Μέθοδος:

Βουτυρώστε την εξωτερική επιφάνεια της κάθε φέτας ψωμιού, τοποθετείστε μια φέτα ζαμπόν και μια φέτα τυρί πάνω σε κάθε φέτα ψωμί, γαρνίρετε με λίγη σκόνη πάπρικα και μετά καλύψτε τις με τις υπόλοιπες δύο φέτες ζαμπόν και ψωμιού. Σερβίρετε τα σάντουιτς ζεστά.

2. Σάντουιτς με τυρί

Υλικά:

4 φέτες ψωμί για σάντουιτς, 65 γραμμάρια βούτυρο, 125 γραμμάρια τριμμένο τυρί, βούτυρο, 2 κρόκους αυγών, αλάτι, σκόνη πάπρικα, ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Μέθοδος:

Βουτυρώστε την εξωτερική επιφάνεια της κάθε φέτας ψωμιού, προσθέστε το μείγμα τυριού και καλύψτε τις με τις υπόλοιπες δύο φέτες ψωμιού.

Προετοιμασία του μείγματος τυριού:

Λιώστε τα 65 γραμμάρια βούτυρο σε κρέμα και προσθέστε το τριμμένο τυρί και τους κρόκους των αυγών. Προσθέστε αλάτι, πάπρικα και μαϊντανό ανάλογα με το γούστο σας.

3. Σάντουιτς με ψάρι

Υλικά:

4 φέτες ψωμί για σάντουιτς, βούτυρο, 1 κονσέρβα τόνο, 4 φέτες τυρί, 6 - 8 ελιές γεμιστές (κομμένες φέτες).

Μέθοδος:

Βουτυρώστε την εξωτερική επιφάνεια της κάθε φέτας ψωμιού, προσθέστε 2 φέτες τυρί, τον τόνο και τις κομμένες ελιές και

καλύψτε τις με τις υπόλοιπες δύο φέτες ψωμιού. Σερβίρετε τα σάντουιτς ζεστά.

Βάφλες

Μπισκότα Γουόφλς

Υλικά:

5 κρόκους αυγών, 5 κουταλιές της σούπας καυτό νερό, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα φλούδας λεμονιού, 150 γραμμάρια αλεύρι, 1/2 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ (baking powder), 5 ασπράδια αυγών, χτυπημένα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη για γλασάρισμα (άχνη)

Εκτέλεση:

Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με το νερό, τη ζάχαρη και τη φλούδα λεμονιού μέχρις ότου το σημάδι που αφήνει ένα μαχαίρι στην επιφάνεια του μείγματος να παραμένει εμφανές. Ανακατέψτε το αλεύρι, το οποίο έχετε προηγουμένως κοσκινίσει με το baking powder, προσθέστε το ρούμι, και τέλος προσθέστε τα κτυπημένα ασπράδια ανακατεύοντας απαλά κόβοντας και διπλώνοντας το μείγμα.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Σκορπίστε ζάχαρη άχνη πάνω στα ψημένα γουόφλς και σερβίρετέ τα ζεστά.

Εξαίσια γουόφλς με καρύδια

Υλικά:

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γραμμάρια ζάχαρη, 1 πακέτο βανίλια σκόνη, 3 αυγά, 150 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού baking powder, 75 γραμμάρια αλεσμένα καρύδια ή φουντούκια, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη για γλασάρισμα (άχνη)

Εκτέλεση:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη σκόνη βανίλιας. Προσθέστε τα αυγά και μετά το αλεύρι το οποίο έχετε κοσκινίσει μαζί με το baking powder.

Τέλος προσθέστε τα καρύδια και το ρούμι.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Σκορπίστε ζάχαρη άχνη πάνω στα ψημένα γουόφλς. Σερβίρετέ τα ζεστά ή κρύα.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά είναι στην ίδια θερμοκρασία.
  Το μείγμα ενδέχεται να ιδρώσει λίγο, αλλά τα γουόφλς είναι πολύ τρυφερά και τραγανιστά αν γίνει προσεκτική προετοιμασία .

Απλά Γουόφλς

Υλικά:

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα φλούδας ενός λεμονιού, 4 αυγά, 200 γραμμάρια αλεύρι, 1/2 κουταλάκι του τσαγιού baking powder, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη για γλασάρισμα (άχνη)

Εκτέλεση:

Χτυπήστε καλά το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη φλούδα λεμονιού μέχρι να γίνουν ένα αφράτο μείγμα. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και ανακατέψτε τα καλά. Μετά προσθέστε σε μικρές δόσεις το αλεύρι το οποίο έχετε κοσκινίσει μαζί με το baking powder, ανακατεύοντας απαλά κόβοντας και διπλώνοντας το μείγμα. Τέλος προσθέστε το ρούμι.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Σκορπίστε ζάχαρη άχνη πάνω στα ψημένα γουόφλς. Σερβίρετέ τα ζεστά ή κρύα.

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής

χρήσης.
Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.



Тостер для сэндвичей

Уважаемые покупатели!
Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте эти указания.

Подключение к сети
Включайте тостер только в розетку с заземляющим контактом, установленную в соответствии с нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство
1. Главная индикаторная лампочка
2. Индикаторная лампочка нагрева
3. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
4. Ручка
5. Замок
6. Сменные нагревательные пластины с антипригарным покрытием
   a. Пластина для вафлей
   c. Пластина для гриля
   a. Пластина для сэндвичей
7. Кнопка отсоединения
8. Нижняя часть корпуса
9. Верхняя часть корпуса
10. Электропровод с вилкой

Правила безопасности
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Не включайте прибор без нагревательных пластин.
- **Будьте осторожны!** При работе прибор очень сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручкой. Опасайтесь горячего пара: можно обжечься.
- **Отключайте прибор от сети и вынимайте вилку из розетки после использования, а также:**
  - при возникновении неполадок,
  - перед чисткой.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с горячей поверхностью прибора.
- Не тяните за провод при извлечении вилки из розетки.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса электроприбора или шнура питания, не ставьте электроприбор на или вблизи горячей поверхности (такой, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- При использовании электроприбор должен стоять на теплостойкой и легко моющейся поверхности, на

достаточном удалении от каких-либо предметов.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра, не ставьте его под занавесками, кухонными шкафами или в непосредственной близости от любых горючих материалов.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в системе общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Пуск

– Дайте электроприбору прогреться в течение приблизительно 10 минут, с закрытыми нагревательными пластинами. Так можно избавиться от запаха, который обычно появляется, когда включают тостер в первый раз. При этом обеспечьте достаточную вентиляцию.
– После этого вычистите тостер, как указано в разделе **Общее обслуживание и очистка.**

Замена нагревательных пластин

- Прежде чем приступить к замене нагревательных пластин, убедитесь, что прибор достаточно остыл.

– Чтобы заменить нагревательные пластины, откройте прибор.
– Нажав кнопку отсоединения, поднимите пластину по направлению к ручке. После этого отпустите кнопку отсоединения и вытащите пластину.
– Чтобы вставить новую пластину, выполните те же действия в обратном порядке.

- Перед тем как включить прибор, убедитесь, что новая пластина вставлена правильно и надежно зафиксирована.

Эксплуатация

– Установите на прибор нужную нагревательную пластину.
– Вставьте вилку в розетку. Загорается главная индикаторная лампочка.
– При достижении заданной температуры загорается индикаторная лампочка нагрева. Прибор готов к работе.
– Откройте прибор.
– Положите приготовленные продукты или сэндвичи на нижнюю часть корпуса и закройте верхнюю часть.

- Замок используется только при приготовлении сэндвичей. Нажмите на верхнюю часть корпуса и закройте замок.

– Мы рекомендуем следующее время готовки:
  - примерно 3-5 минуты для сэндвичей,
  - примерно 5-8 минуты для вафель.

  Примечание. Время выпечки вафель может меняться в зависимости от рецепта, текстуры

и температуры теста.
- Откройте прибор и выньте сэндвич. Чтобы избежать повреждения нагревательных пластин с антипригарным покрытием, не следует применять острых или остроконечных предметов для укладки или переворачивания пищевых продуктов.
- После применения электроприбора выньте вилку из розетки.

Общее обслуживание и очистка

- Прежде чем приступить к очистке электроприбора, выньте вилку из розетки и дайте ему остыть, не закрывая пластины.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте для очистки прибора абразивных веществ, сильнодействующих моющих растворов, а также острых или остроконечных предметов.
- Снаружи прибор можно протереть увлажненной безворсовой тканью.
- Чтобы облегчить чистку, пластины с антипригарным покрытием можно снять и промыть их в горячей воде с мягким моющим средством.

Рецепты

Сэндвичи
Практические советы

- Бутерброд состоит из двух ломтиков хлеба с начинкой между ними.
- Можно использовать любые сорты хлеба, обычно используемые для приготовления бутербродов.
- При использовании белого хлеба, желательно, чтобы он был слегка черствым (выпечки прошлого дня). При наличии корки, отрежьте ее.
- Следует резать начинку (сыр, ветчину и т.д.) таким образом, чтобы ее форма соответствовала форме ломтиков хлеба.
- До поджаривания, всегда слегка намажьте наружнюю сторону хлеба сливочным маслом, чтобы сторона хлеба, находящаяся в контакте с плиткой, была бы намазана маслом. Масло содействует подрумяниванию хлеба и облегчает удаление бутербродов с плиток.

1. Бутерброд с ветчиной и сыром

Ингредиенты:
4 ломтика хлеба, сливочное масло, 4 ломтика нежирной варенной или печенной ветчины, 2 ломтика голландского сыра, паприка.
Способ приготовления:
Намажьте наружнюю сторону каждого ломтика хлеба сливочным маслом, кладите один ломтик ветчины и один ломтик сыра на него, посыпьте паприкой, потом покройте двумя остальными ломтиками ветчины и хлебом. Подайте горячим.

2. Бутерброд с сыром

Ингредиенты:
4 ломтика хлеба, 65 г сливочного масла, 125 г тертого сыра, сливочное масло, 2 желтка, соль, паприка, мелко нарезанная петрушка.
Способ приготовления:
Намажьте наружнюю сторону каждого ломтика хлеба сливочным маслом, добавьте массу из сыра и покройте остальными двумя ломтиками сыра и хлеба.
Приготовление массы из сыра:
Сбейте 65 г масла до консистенции крема и добавьте тертый сыр и желтки. Приправьте солью, паприкой и петрушкой по вкусу.

3. Бутерброд с рыбой

Ингредиенты:
4 ломтика хлеба, сливочное масло, 1 банка тунца, 4 ломтика сыра, 6-8 фаршированных оливок (разрезанных).
Способ приготовления:
Намажьте наружнюю сторону каждого ломтика хлеба сливочным маслом, добавьте 2 ломтика сыра, тунец и разрезанные оливки, покройте остальными двумя ломтиками хлеба. Подайте горячим.

вафли

Бисквитные вафли

Ингредиенты:
5 яичных желтков, 5 столовых ложек горячей воды, 100 г сахара, тертая лимонная цедра, 150 г муки, 1/2 столовой ложки пекарного порошка, 5 взбитых яичных белков, 1 столовая ложка рома.
Для глазировки: сахарная глазурь
Приготовление:
Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру до такого состояния, пока на поверхности не перестанет оставаться отметка от ножа. Добавьте туда просеянную муку с пекарным порошком и ромом, после чего осторожно влейте взбитый яичный белок. Сразу же приступайте к выпеканию. Покройте испеченные вафли сахарной глазурью и подайте к столу теплыми.

Деликатесные ореховые вафли

Ингредиенты:
200 г маргарина или сливочного масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 150 г муки, 1 столовой ложки пекарного порошка, 75 г молотых грецких орехов или фундука, 1 столовая ложка рома.
Для глазировки: сахарная глазурь
Приготовление:
Взбейте маргарин (масло), сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, а затем просеянную муку с пекарным порошком. После этого перемешайте с орехами и ромом. Сразу же приступайте к выпеканию. Покройте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

- Убедитесь, что у всех ингредиентов одинаковая температура. Тесто может немного «отпотевать», но вафли получаются очень нежными и хрустящими, если они правильно приготовлены.

Песочные вафли

Ингредиенты:
200 г маргарина или сливочного масла, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, 1/2 столовой ложки пекарного порошка, 1 столовая ложка рома.
Для глазировки: сахарная глазурь
Приготовление:
Тщательно взбейте масло, сахар и лимонную цедру. Добавьте одно за другим яйца и тщательно перемешайте. Осторожно добавьте маленькими порциями в просеянную муку с пекарным порошком, а потом перемешайте с ромом.
Сразу же приступайте к выпеканию. Покройте испеченные вафли сахарной глазурью. Подавать к столу теплыми или холодными.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы

“Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Boulevard Russki 55
BG-4000 Plovdiv
Tel: +359 32 626096
Fax: + 359 32 633770

Czech Republic / Slowak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE,
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE,
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE,
Tallinna 6A, tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE,
Pikk 1B, tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika
FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34
08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

OOO Orbita-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovenská Republika
Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 12.2007

SEVERIN

I/M No.: 8007.0000